



FICHA TÉCNICA

Oenobois Oak Inside FR MEDIUM +

FORMULACIÓN

Bolas de roble francés de especies ***Quercus Robur*** y ***Quercus Petraea***, procedentes únicamente de bosques franceses, cultivados naturalmente y que no reciben productos de tratamiento. La madera está almacenada durante 24 meses al aire libre antes de su transformación. Ningún producto químico se utiliza durante las etapas de fabricación ni durante el almacenaje. La madera se transforma en bolas y se tuesta con un horno de convección. Torrefacción alta (MEDIUM +).

CAMPO DE APPLICACIÓN

Utilización en vinos blancos, rosados y tintos, durante la fermentación alcohólica o la crianza. Producto de uso enológico cuya utilización está sometida a la reglamentación. Referirse a la legislación local en vigor.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Adición directa de la bolas de madera por inmersión en el vino, en la barrica por la boca. El contenido de la bolsa de 450g de Oak Inside conviene para una barrica de 225 litros.

ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS

Aspecto	Bolas de madera.	**Arsénico**	<2 mg/kg
Color	Moreno oscuro, homogéneo.	**Plomo**	<5 mg/kg
Dimensiones	Diámetro : 24 mm	**Mercurio**	<1 mg/kg
Benzo(a)pireno:	<7 ng/g	**Cadmio**	<0,5 mg/kg
Pentachlorofenol	<19 ng/g	**Gérmenes aerobios mesofilos**	$<10^4$ CFU/g
2,3,4,6 tetracloroanisol	<1 ng/g	**Salmonellas**	ausente sobre 25 g
2,4,6 tricloroanisol	< 0,4 ng/g	**Coliformes**	<20 CFU/g
Pentacloroanisol	<100 ng/g	**Levaduras**	<10 CFU/g
Hierro	<100 mg/kg	**Mohos**	$<10^4$ CFU/g

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en un lugar seco entre 5 y 30℃. No almacenar cerca d e productos químicos como los pesticidas, fertilizantes, productos de limpieza, productos de tratamiento de la madera, maderas tratadas, elementos clorados u otros productos susceptibles de modificar las cualidades gustativas y sanitarias. Utilizar rápidamente después de apertura.

ENVASADO

Acondicionamiento en bolsas de plástico certificado para contacto alimenticio. Cada bolsa de 450 g contiene aproximativamente 70 bolas.

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL VIGENTE –
PARA USO ENOLÓGICO PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO DIRECTO

SR- 05/01/2012



ZA Actipolis- av. Ferdinand de Lesseps – 33610 CANEJAN Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 / Fax. 33 (0)5 56 86 40 02 /
contact@lamothe-abiet.com - **www.lamothe-abiet.com**
Maison fondée en 1878 S.A.S. au capital de 200 000 € - C.C.P. BORDEAUX 8006 W – R.C. BX B456 201 722 – SIRET 456 201 722 00026 – FR71456201722